



ACQUISTATO IL .....

## 958 Santero Spritz Lattina



### Il più iconico tra i cocktail

Lo Spritz, non ha certo bisogno di presentazioni. Cocktail che nasce come aperitivo, con il passare degli anni è diventato sempre più popolare, conquistando il cuore di giovani e "diversamente giovani". Originario del Nord-Est, e in particolare del Veneto, si realizza miscelando Prosecco, Bitter e soda. E' semplice da fare e difficile da sbagliare. Ma se tra noi e la miscelazione c'è una distanza incolmabile, e se soprattutto non vogliamo rinunciare al nostro meritato Spritz, questa versione Santero fa certamente il caso nostro. E' già pronto, miscelato e dovere, e confezionato in una pratica lattina da 25 cl. Basta conservarlo al fresco, aprire la lattina e versarlo in un bicchiere grande e allungato, aggiungere una generosa dose di Santero Extra Dry, uno spruzzo di soda e magari con una fetta di arancia come guarnizione. Ready to drink... Easy, cool & fashion!

"Qui la qualità non è un mito a uso e consumo della comunicazione, ma un fatto concreto". Si leggono queste righe nella descrizione che l'azienda Santero dà di se stessa sul proprio sito. Poche parole che riassumono perfettamente il vero spirito di una storica casa spumantistica piemontese che, operando all'interno di un mondo tanto affascinante quando legato a vecchie logiche, ha deciso di rompere le regole. Fermo restando che il vino nasce dal lavoro della terra, alla Santero hanno deciso di puntare su una comunicazione moderna e accattivante, dando vita a prodotti che non difettano certamente in qualità ma che hanno anche un'immagine moderna e al passo con i tempi. Il background giusto, comunque, non gli manca. Santero, infatti, nasce nel 1958 da un'idea dei fratelli Leopoldo, Renzo, Aldo e Adelio. Una storia lunga oltre mezzo secolo, segnata dalla passione per la vigna, dalla sapiente gestione della cantina e dall'amore per il vino in tutte le sue declinazioni.

#### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

#### Il Vino

**Tipologia**  
**Provenienza**  
**Uve**

Uve bianche

**Gradazione** 9% vol

**Temp. Servizio**  
**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** VINIFICAZIONE In bianco mediante pressatura soffice

**Sensazioni** Caratteristico di scorza d'arancia, con sentori di erbe e piante aromatiche

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821